微酸性電解水生成装置（ＨＯＣＬ0.36t）

基本事項

◎タンクサイズはご使用目的に合わせて大きさを変えることが出来るフレキシブル設計です。
◎微酸性電解水は有機物に触れると素早く失活します。定期的に pH と有効塩素濃度を測定して下さい。
（参考：pH 5~6.5(≒6)、有効塩素濃度 10~30ppm(≒20ppm)）
◎メーカー指定原料(S-MAT)の主成分は希塩酸です。
◎運転時は必ず換気を行なって下さい。（タンクの排気口より少量の水素が発生します。）
◎ご使用に際してはアジャストボルトで固定してご使用下さい。
◎付属の「本体取扱説明書」をお読みになり使用方法をご理解の上ご使用下さい。

ユーティリティー及び原料

◎電気使用量　：　≒４円／ｔ
◎原料（主成分:希塩酸）　：　≒ 80 円／ｔ（濃度、生産設備により違いがあります）
（参考：pH 5~6.5(≒6)、有効塩素濃度 10~30ppm(≒20ppm)）
◎原料水の価格は含みません。
◎電気分解で全量がＨＯＣＬ水になります（イオン水は生成しません）

株式会社ナノジェットジャパン
住所　〒795-0071　愛媛県大洲市新谷乙 1522
TEL　0893-25-1331 FAX

販売店:

微 酸 性 電 解 水 生 成 装 置（ＨＯＣＬ０.３６ｔ）

微酸性電解水ＨＯＣＬの特徴的な使用方法

◎芽胞菌やウイルスに対しても強い殺菌効果を発揮する殺菌料です。
◎オゾン水や他の電解水と比較して安定保管ができます（製造後常温で 10 日間は保存可能です）
◎食材の殺菌洗浄後、濯ぎ（リンス）の必要はありません（食品添加物）
◎調理器具等の殺菌ではサビや臭いの心配が有りません。
◎直接素手で触れても手荒れ等の心配はほとんどありません（敏感肌の方は事前にテストして下さい）
原料水としての使用も可能です。誤飲や目に入っても問題はありません。
◎絞り布やふき取り用の布を、予め微酸性電解水槽に浸け置きし、必要に応じて絞って御使い頂くと
常に無菌状態（若しくは非常に菌数の低い状態）でご使用になれます。
◎アルコール等に変わる殺菌料としてお試し下さい（対象物が濡れていても効果は変わりません）
◎魚介類の臭いや菌由来の臭い（有機系の臭い）に対して素早い消臭効果を発揮します。
◎臭いの原因菌を同時に殺菌します（魚介の下処理現場では大きな効果が期待できます）
◎カット野菜の殺菌ではリンス工程が省略できます（洗浄時間の短縮や人の介在回数の削減が可能）
◎小豆や大豆等穀類の予備洗浄や浸漬工程で使用すると有意的に初発菌の管理ができます。
◎有機物接触により失活が促進される為、工場内の床散布に使用して頂くと、排水溝を伝い浄化設備
へ排水され工場全体の菌制御につながります。その結果、二次汚染源をたたくことができると伴に、
消臭効果も加わりご使用 1 週間～4 週間で工場内環境が飛躍的に改善します。
◎微酸性電解水の殺菌成分は、殺菌水中 20ppm 程度の次亜塩素酸（ＨＯＣＬ）のみです。その為他の
塩素系殺菌剤（料）と比較して、低い濃度でも効果的に殺菌可能であることが食品添加物指定の事前
テストで確認されています。次亜塩素酸Ｎａは次亜塩素酸と次亜塩素酸イオンとの混合成分が主成分
である為、殺菌曲線はｐＨに大きく左右されることが知られています。
（食品添加物指定官報 3378 号／微酸性電解水ｐＨ5～6.5 及び有効塩素濃度 10ppm～30ppm／生成装置
の設置された工場内で使用する事が条件とされています）

殺 菌 剤 の 比 較	微 酸 性 電 解 水	次亜塩素酸ソーダ	ア ル コ ー ル
原　料	塩　酸	食　塩	エタノール
Ｐ　Ｈ	5～6.5	使用時8以上	―
殺 菌 力（菌）	強 い（芽胞○）	弱 い（芽胞×）	強 い（芽胞×）
殺菌力(ウイルス)	強 い	弱 い	弱 い
消 臭 力	強 い（◎）	自身に異臭	自身に異臭
安 定 性	安 定（○）	安 定	揮 発 性
食 品 添 加 物	指 定	指 定	指 定
塩素ガスの発生	無 し	有 り	無 し
クロロホルムの発生	無 し	有 り	無 し
臭 い（異臭味）	無 し	塩 素 臭	アルコール臭
手 荒 れ	無 い	強 い	強 い
火 災 危 険	無 し	有 り	有 り